

11.07 – MALTA (DE CEBADA U OTROS CEREALES), INCLUSO TOSTADA.

1107.10 – **Sin tostar**

1107.20 – **Tostada**

Los granos de malta se obtienen a partir de granos germinados, generalmente desecados después en estufas de aire caliente llamadas *de cervecero*. La cebada es el cereal que, principalmente, se somete a la operación de malteado.

El grano de cebada malteada está ligeramente arrugado en el sentido de la longitud. Su interior es blanco y de color amarillo pardusco al exterior, dejando señal como la tiza. Flota en el agua y se reduce a polvo fácilmente, mientras que el grano sin maltear se hunde. La malta tiene un olor especial a grano cocido y un sabor más o menos azucarado.

Esta partida comprende la malta entera, la molida y la harina de malta, incluida la malta torrefacta utilizada, a veces, para colorear la cerveza. Se **excluyen**, sin embargo, los productos sometidos a trabajos suplementarios, tales como el extracto de malta y las preparaciones alimenticias de extracto de malta de la **partida 19.01**, así como la malta torrefacta que, visiblemente destinada por su acondicionamiento para utilizarse como sucedáneo del café, se clasifica en la **partida 21.01**.